



MENÚS CELEBRACIÓN 2022

MENÚ 1

Individual

Ensalada de queso de cabra caramelizado con salsa de frutos rojos y nueces

Lomo de dorada* con pisto de marisco y pasta fresca con pesto.

Saquitos de pasta brick rellenos de codillo, patchoy y setas en su jugo,
con patatas paja.

Postre

Espuma de arroz con leche y puré de mango

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto joven Ribera del Duero/Rioja
y vino blanco de Rueda.

37.00 €

(*media dorada)



MENÚ 2

Individual

Ensalada de salmón, mango y aguacate con vinagreta de trufa

Lomo de bacalao gratinado con ali-oli de manzana y puré de calabaza frita

Carrillera de cerdo estofada al vino oloroso y canela, con crema de patata y col lombarda encurtida

Postre

Tarta Quimbaya con salsa de coco

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto joven Ribera del Duero/Rioja y vino blanco de Rueda.

39.50 €



MENÚ 3

Individual

Tartar de aguacate, gambas y pimientos asados
con salsa de queso y cebollino

Lomo de salmón a la naranja con flan de espinacas

Solomillo ibérico con salsa de hongos, gajos de patata y verdura asada

Postre

Chocolate al jengibre con salsa de azafrán y helado de hierbabuena

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto joven Ribera del Duero/Rioja
y vino blanco de Rueda.

42.00 €



MENÚ 4

Al centro para compartir (un plato por cada 4 personas)

Ensalada de quesos de aquí y de allí con frutos secos y vinagreta de miel

Coca de asadillo de verduras y salmón marinado en nuestras cámaras

Revuelto de hongos y jamón servido en tulipa crujiente

**SEGUNDOS (individual)
(a elegir carne o pescado)**

Rosada en tempura de cerveza negra con ali-oli y salmorejo

Confit de pato al pacharán

Postre

Filloas rellenas de helado con chocolate caliente

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto joven Ribera del Duero/Rioja y vino blanco de Rueda.

45.50 €



MENÚ 5

Al centro para compartir (un plato por cada 4 personas)

Tartar de aguacate, gambas y pimientos asados,
con crema de queso y cebollino

Patatas trufadas con huevos y cecina de pato

Croqueta de queso del Casar y jamón

SEGUNDOS (individual)

(a elegir carne o pescado o media ración de cada uno)

Bacalao con puré de tomate y albahaca con fritura tricolor de pimientos

Pluma ibérica a la parrilla con chutney de pera y patatas provenzal

Postre

Mousse de piña asada y helado de coco con salsa de mango

Bebidas

Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto joven Ribera del Duero/Rioja
y vino blanco de Rueda.

47.00 €



MENÚ INFANTIL

Surtido de entremeses para cada niño

Jamón serrano
Croquetas de pollo minis
Pizza margarita

Plato individual

Lágrimas de pollo y patatas fritas

Postre

Copa de helado variada y gominolas

Bebidas

Agua mineral y refrescos

23.00 €

Si cambiamos la opción de lágrimas de pollo y patatas fritas por escalope con huevo y patatas, el precio por persona es de 25.00€



OTRAS OPCIONES PARA COMBINAR EN MENÚS

ENTRANTES:

Crema de nécoras.
Arroz meloso marinero.

PESCADOS:

Merluza de pincho con coulís de gambas y brotes de espinacas.
Lomo de corbina con salsa de coco, cecina de maruca rallada y wakame.

CARNES:

Solomillo de añejo con salsa de foie y trufa.
Paletilla de cordero segureño a la miel.

NIÑOS:

Hamburguesa con huevo, lechuga, tomate, y guarnición de patatas fritas.

POSTRES:

Sorbete de prepostre: 2.20 € /persona.
Tarta de celebración: se suma 1.20 € más al precio de cada menú.
Servicio de tarta del cliente: 1.50 € /persona.

COPAS:

Barra libre, para eventos superiores a 50 pax:
15 €/pax, 2 horas ; 20€/pax 3 horas ; 25 €/pax 4 horas.

Barra por botellas nacionales e importación: 60 €/botella
Barra por botellas marcas Premium: 80 €/botella

Copas nacionales. 5.00 €
Copas Premium: 8.50 €